

## Diallyl disulfide Allyl disulfid

( D 048 )

**Koncentrace přípravku:** 1,0% ve vazelině, molální koncentrace: 0,068

### Synonyma

Allyl disulfide

Allyl disulphide

### Vlastnosti

Patří mezi tři základní nízkomolekulární látky přítomné ve všeobecně známé zelenině *Allium sativum* (Česnek kuchyňský), patřící do čeledi *Liliaceae* (Liliovité). Tato cibulovitá rostlina se velmi hojně pěstuje a z hlediska léčebného se nečiní rozdíl mezi jednotlivými odrůdami. Domovinou česneku je asi Sin-t'iang ve střední Asii. V Číně se ve velkém pěstoval už před rokem 2000 př. K. Droga – *Bulbus allii sativi* (čerstvá, ne sušená) má všestranné léčivé vlastnosti. Účinnou obsahovou látkou česneku představuje nepříjemně páchnoucí komplex substancí s obsahem síry. Nositelem pachu je právě dialyldisulfid spolu s dialyltrisulfidem, resp. dialylpolysulfidy, které se tvoří druhotně po poranění z nevonného sirného aliinu (3-allyl-L-cysteinsulfoxid). Enzymem allináza se mění aliin na nestabilní meziprodukt kyselinu allylsulfénovou a potom na allicin – monosulfoxid dialyldisulfidu. Ani allicin však není stabilní a vytváří právě sirný prchavý produkt – dialyldisulfid. Kromě aliinu jsou v česneku přítomné i methylaliin, propylaliin aj., které se analogicky štěpí pomocí enzymů. Allylpropyl disulfid a allicin jsou dalšími potenciálním alergeny česneku.

### Chemické vlastnosti

**CAS-No :** 2179-57-9

**EC:** 218-548-6

**Mol. hmotnost:** 146,28 g/mol

**Vzorec:** C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>S<sub>2</sub>

### Výskyt

Pro velkou rozšířenost používání česneku je velmi obtížné vyjmenovat všechny možnosti vzniku kontaktní dermatitidy.

Také čaj Alvisan česnek obsahovala, novější Alvisan Neo ho již neobsahuje.

### Poznámka

Při testování je důležité odlišit iritační a alergickou reakci, (což ovšem platí obecně).